

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO**  
**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

Le uve accuratamente selezionate e sottoposte a lunga macerazione, producono questo vino che ha una nota particolarissima di profumo con sentore di spezie, ricco di stoffa, arrotondato dalla lunga macerazione nel rovere, presenta una corposità splendida che lo fa apprezzare con gli arrosti, i formaggi ben maturi, le vivande ricche della tradizione venatoria.

Nell'etichetta: Montefalco sostenuta da San Fortunato, da una tela di F. Melanzio (XV° sec.).

**Denominazione:** Sagrantino Di Montefalco D.O.C.G.

**Prima annata prodotta:** 1985

**Produzione media per annata:** 30.000 bott.

**Vigneto**

Comune: Montefalco (PG)

Esposizione: Sud/Sud-Est

Altitudine: 200 m.s.l.m.

Terreno: Mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato

Anni d'impianto: 1999 - 2002 - 2004

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha

Resa per ettaro: 5.500 lt/ha

**Vitigni:** Sagrantino 100%

**Vinificazione**

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Macerazione: : sulle bucce per circa 20 giorni a temperatura controllata e con molti rimontaggi al giorno.

Fermentazione: in frementini in acciaio inox da 50 hl, a 25°C

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 18 mesi in legno (70% in botti di rovere, 30% in barrique)

Epoca d'imbottigliamento: 32 mesi dopo la vendemmia.

Data Commercializzazione : Fine Giugno

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Bouquet: ricco, intenso, molto persistente al naso e al gusto

Gusto: Strutturato, equilibrato.

Vino con capacità di lungo invecchiamento, almeno 12-15 anni

**Temperatura di servizio:**18/20°C

**Abbinamenti:** Arrosti, cacciagione, formaggi maturi